SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 3548.3:2010

Ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Bahan 1
5 Peralatan 2
6 Teknik penanganan dan pengolahan 3
7 Pengemasan 6
8 Syarat pelabelan 6
9 Penyimpanan 7
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng 8
Bibliografi 9

Gambar A.1 - Diagram alir proses ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng 8

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:
- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-3548-1994, *Sardin media saos tomat dalam kaleng* yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 15 Nopember 2007 di Bogor, dihadiri oleh anggota Panitia Teknis.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1) Undang-Undang Republik Indonesia No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2) Undang-Undang Republik Indonesia No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3) Undang-Undang Republik Indonesia No. 8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
4) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
8) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 23 Juni 2008 sampai dengan 23 Agustus 2008 dan pemungutan suara pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Ikan pelagis kecil media saos tomat dalam kaleng – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan Ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 01-3546-2004, *Saus tomat.*

SNI 3548.2:2010, *Ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium.*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

3.1
penanganan
suatu rangkaian kegiatan dan atau perlakuan terhadap ikan tanpa mengubah struktur dan bentuk dasar

3.2
pengolahan
suatu rangkaian kegiatan dan atau perlakuan dari bahan baku ikan sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia

3.3
potensi bahaya
potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku utama

Bahan baku ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng sesuai SNI 3548.2:2010.

© BSN 2010

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan pengolahan sesuai dengan ketentuan tentang *Syarat-syarat untuk pengawasan kualitas air minum.*

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.3 Bahan lainnya (*ingredient*)

4.3.1 Bahan lainnya

Bahan tambahan pangan sesuai dengan ketentuan berlaku. Dalam penggunaannya, bahan tambahan makanan ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.3.2 Saus tomat

Saus tomat yang digunakan sesuai SNI 01-3546-2004.

4.3.3 Garam

Garam yang digunakan sesuai SNI 01-4435-2000.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

a) alat perebus;
b) alat penutup kaleng;
c) alat pendingin;
d) alat pelabelan;
e) alat sterilisasi;
f) meja proses;
g) pisau;
h) timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak menyerap air, tidak mempengaruhi mutu produk dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Pengemas, label dan bahan lainnya

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, bahan-bahan kimia dan fisika.
b) Tujuan: mendapatkan pengemas, label dan bahan utama lainnya yang bebas dari kontaminasi patogen.
c) Petunjuk: pengemas, label dan bahan utama lainnya yang sesuai dengan spesifikasi yang dapat diterima. Label yang kontak langsung dengan produk dibuat dari bahan-bahan nonabsorbant, tinta yang digunakan dalam label harus diakui oleh badan yang berwenang.

 Bahan utama lainnya dan bahan pengemas yang tidak disetujui oleh badan yang berwenang sebaiknya diperiksa dan ditolak pada saat penerimaan.

 Kaleng, tutup dan bahan pengemas sesuai dengan tipe produk. Kondisi kaleng dibuat dari bahan yang sesuai spesifikasi dan dibuat sedemikian rupa sehingga kaleng dapat ditutup dengan mudah dan di-seal untuk mencegah kontaminasi.

 Kaleng dan tutup produk perikanan memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - Kaleng dan tutup melindungi isi dari kontaminasi bakteri atau zat-zat lainnya.
 - Lapisan permukaan dalam wadah tidak bereaksi dengan isi atau akan berakibat kurang baik terhadap produk atau wadah.
 - Lapisan permukaan luar wadah tidak mudah mengalami korosi selama penyimpanan.
 - Kaleng dan penutupnya cukup tahan untuk menekan tekanan mekanik dan panas yang masuk ke dalam kaleng selama proses pengalengan dan tidak mudah rusak selama distribusi.

6.1.1.1 Penyimpanan pengemas, label dan bahan lainnya

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, bahan-bahan kimia dan fisika.
b) Tujuan: mempertahankan mutu bahan pengemas, label dan bahan lainnya.
c) Petunjuk: pengemas, label dan bahan lainnya disimpan dalam ruangan dengan suhu dan kelembaban yang sesuai. Peredaran stock dilakukan secara sistematis dan dipertahankan untuk menghindari bahan-bahan kedaluwarsa. Bahan utama lainnya dan pengemas dilindungi dan dipisahkan untuk mencegah kontaminasi silang.

 Bahan utama lainnya dan pengemas yang ditolak tidak boleh digunakan.

 Semua kaleng atau pengemas disimpan dalam keadaan bersih dan higienis.

 Selama penyimpanan, kaleng-kaleng kosong dan tutup dilindungi dari kotoran, kelembaban dan fluktuasi suhu untuk menghindari kondensasi pada kaleng dan jika kaleng-kaleng tipis, cenderung terjadi korosi.

 Selama pemuatan, pengapalan, transportasi dan pembongkaran kaleng-kaleng kosong, goncangan apa saja sebaiknya dihindari. Pencegahan-pencegahan menjadi sangat penting ketika wadah-wadah diletakkan dalam kantong atau palet. Goncangan dapat merusak bentuk wadah (tubuh atau bagian tepi kaleng), yang dapat menyebabkan kaleng menjadi sempit (goncangan-goncangan pada bagian kelim, bagian tepi yang cacat) atau mempengaruhi kenampakan.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6.1.2 Bahan baku ikan pelagis kecil segar

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik, kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk 0 °C - 5 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability)* dan diperlukan sampai produk akhir.

6.1.3 Bahan baku ikan pelagis kecil beku

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk -18 °C atau lebih rendah. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability)* dan diperlukan sampai produk akhir.

6.1.3.1 Pelelehan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan ikan dalam kondisi segar sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: ikan dilelehkan dengan air bersih dengan mempertahankan suhu produk 0 °C - 5 °C secara cepat, cermat dan saniter.

6.2 Penyiangan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih serta mereduksi kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: ikan disiangi dengan cara membuang kepala, isi perut, sirip dan ekor dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu ikan 0 °C - 5 °C.

6.3 Pencucian 1

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih dari kotoran.
c) Petunjuk: ikan dicuci dengan menggunakan air dingin. Dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu ikan 0 °C - 5 °C.

6.4 Pengisian dan penimbangan

a) Potensi bahaya: berat tidak sesuai spesifikasi, kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng dengan berat sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: ikan pelagis kecil dimasukkan kedalam kaleng dan ditimbang secara cepat, cermat dan saniter.

6.5 Pemasakan pendahuluan (*pre cooking*)

a) Potensi bahaya*:* kematangan tidak sesuai dengan spesifikasi.

© BSN 2010

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

b) Tujuan: mendapatkan tekstur yang sesuai spesifikasi, menginaktifkan enzim dan mikroorganisme.
c) Petunjuk: ikan pelagis kecil dikukus pada suhu 90 °C - 100 °C selama 5 menit - 10 menit.

6.6 Penirisan

a) Potensi bahaya: tertinggalnya cairan penyebab terjadinya oksidasi.
b) Tujuan: mencegah terjadinya oksidasi.
c) Petunjuk: ikan pelagis kecil dalam kaleng ditiriskan dengan cara membalik posisi kaleng.

6.7 Pengisian media

a) Potensi bahaya: volume media tidak sesuai spesifikasi, kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng dengan volume media sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: ikan pelagis kecil di dalam kaleng ditambahkan media, dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.8 Penutupan kaleng

a) Potensi bahaya: penutupan kaleng tidak sempurna.
b) Tujuan: mendapatkan kaleng yang tertutup dengan sempurna.
c) Petunjuk: penutupan kaleng dilakukan secara cepat cermat dan saniter dan dilakukan pemeriksaan kondisi lipatan pada penutupan kaleng secara berkala.

6.9 Pembersihan kaleng

a) Potensi bahaya: kotoran yang menempel pada kaleng.
b) Tujuan: mendapatkan kaleng yang bersih dan bebas dari kotoran yang menempel pada kaleng.
c) Petunjuk: kaleng dibersihkan secara cepat, cermat dan saniter.

6.10 Sterilisasi

a) Potensi bahaya: tingkat kematangan tidak sesuai spesifikasi (*over/under cooking*), pertumbuhan bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan produk yang bebas dari kontaminasi bakteri patogen dan kematangan yang sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: sterilisasi dilakukan menggunakan *autoclave* (*retort*) pada suhu dan waktu sesuai ukuran dan bentuk kaleng sampai tercapai sterilitas komersial. Selama proses sterilisasi suhu dan waktu selalu dikendalikan.

6.11 Pendinginan

a) Potensi bahaya: kerusakan tekstur, terlalu matang (*over cooking*) dan rekontaminasi dan germinasinya spora bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan mutu produk sesuai dengan spesifikasi.
c) Petunjuk: ikan pelagis kecil dalam kaleng segera didinginkan secara cepat cermat dan saniter sampai suhu kaleng mencapai 40 °C. Dilakukan pengukuran konsentrasi sanitizer sebelum dan sesudah pendinginan.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6.12 Pemeraman

a) Potensi bahaya*:* pertumbuhan bakteri patogen.
b) Tujuan: mendapatkan mutu produk sesuai dengan spesifikasi.
c) Petunjuk: ikan pelagis kecil dalam kaleng diperam selama 2 minggu pada suhu ruang dalam posisi terbalik dan ditempatkan pada tempat yang bebas dari kontaminan.

6.13 Seleksi

a) Potensi bahaya: kesalahan sortir.
b) Tujuan: mendapatkan produk yang sesuai dengan spesifikasi.
c) Petunjuk: produk dipisahkan dari produk kaleng yang rusak.

6.14 Pengepakan

a) Potensi bahaya*:* kerusakan kaleng dan kesalahan label.
b) Tujuan: mendapatkan kemasan produk yang baik dan sesuai dengan label serta melindungi produk dari kerusakan selama transportasi dan penyimpanan.
c) Petunjuk: ikan pelagis kecil dalam kaleng dimasukkan ke dalam master karton. Pengepakan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter sesuai dengan label.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

8 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

a) nama produk;
b) berat bersih atau isi bersih;
c) daftar bahan yang digunakan;
d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

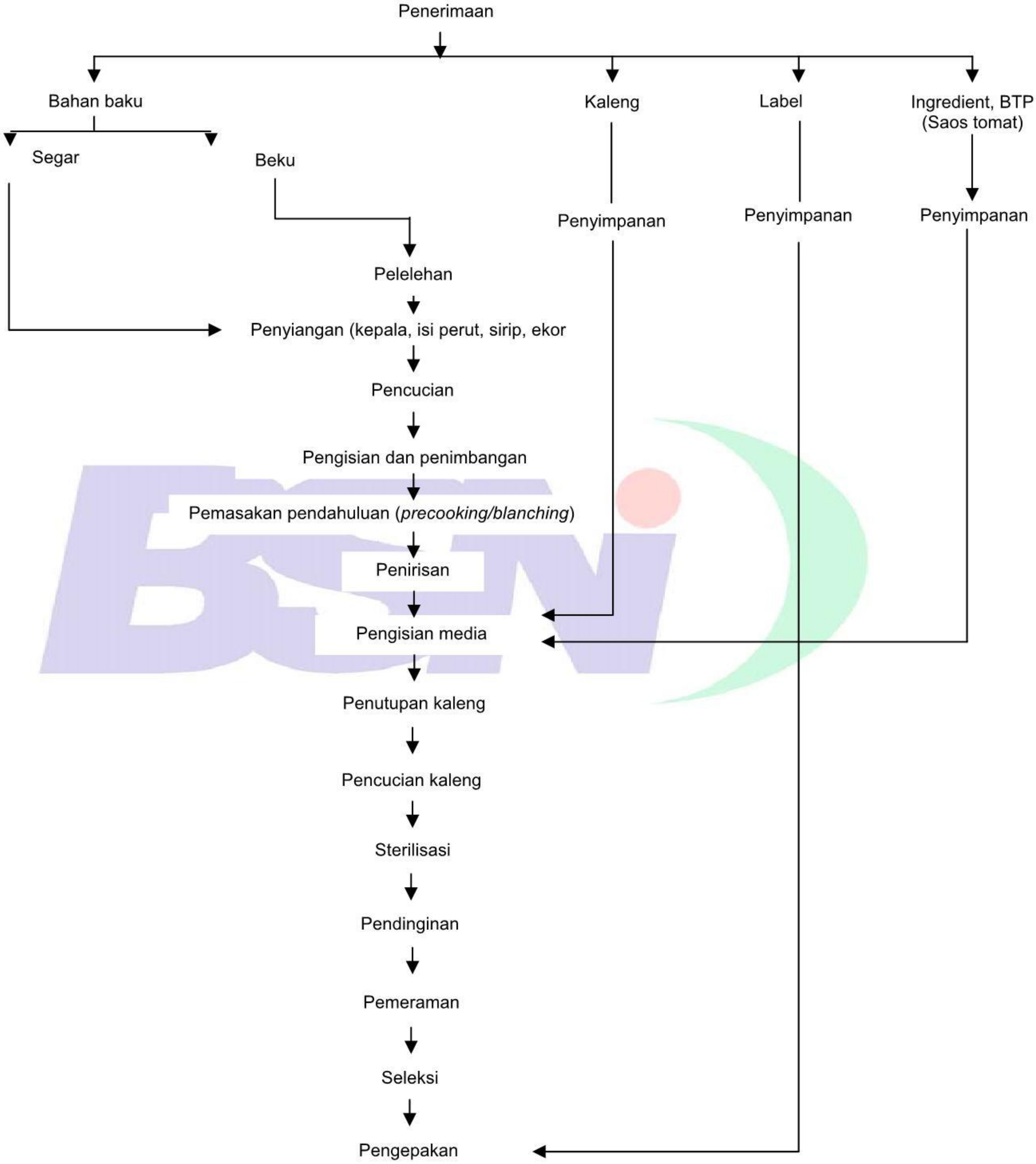
9 Penyimpanan

Penyimpanan ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng dilakukan dalam gudang pada suhu ruang. Penataan produk dalam gudang diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

Lampiran A
(informatif)
Diagram alir proses ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng



Gambar A.1 - Diagram alir proses ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Bibliografi

SK Menkes No.907/Menkes/SK/VII/2002 *tentang Syarat-Syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum.*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id

© BSN 2010